



Gala dinner

*

Minimo 30 persone

**

Minimo 60 persone

Acqua Minerale e vino
inclusi

Vino selezionato
dalla nostra cantina
a discrezione del maitre

Topazio *

Gamberoni al miele e peperoncino
Verdure croccanti

Risotto scorfano e gamberi
Trofie con melanzane affumicate,
pecorino e filetti di pomodoro

Rosetta di branzino alle verdure
Rosetta di melanzane

Sorbetto al limone

Arista di vitello
con salsa tartufata
Timballo di pomodoro e
pasticcio di patate

Pera bella elena
**

Bavarese reale
*

Caffé e friandises

Rubino **

Delizie di mare
su letto di insalatine

Risotto al Pernod e salmone
Tortelli di magro con lamelle di
funghi profumati al tartufo

Filetto di orata croccante su
passata di zucchine
Giardinetto di legumi

Sorbetto alla fragola

Sella di vitello gratinata
Principe Orloff
Patate e legumi

Barchetta di ananas
**

Trittico del buongustaio
*

Caffé e friandises

Smeraldo *

Mousse di scampi su insalata di finocchi
Salmone Aurora

Gnocchi alla Parigina
Risotto alle vongole,
filetti di zucchine e pomodoro

Barchette ai filetti di sogliola e rucola
con insalata di mele e pomodoro

Sorbetto al caffè

Cosciotto d'agnello in sfoglia
Patate al cucchiaio
Pomodoro gratinato
Zucchine ripiene

Fragole con panna
**

Millefoglie in bella vista
*

Caffé e friandises

Diamante *

Insalata di scampi con
sedano ed agrumi
Nidi di spaghetti con frutti di mare

Risotto con scampi e pesto
Tagliolini neri con
calamari e zucchine

Astice Thermidor
Perle di zucchine e
carote alla crema

Sorbetto al mandarino

Filetto di manzo "Wellington"

Patate e legumi

Fantasia di frutta gratinata
**

Tiramisù in piazza
*

Caffé e friandises